

第11号
2004.7

あすなろ

もちほもちやへ

奥羽住宅産業株式会社

本社：秋田市大町二丁目6-29
TEL：018-865-1511(代)
FAX：018-865-1609

大曲営業所：大曲市佐野町7-5
TEL：0187-62-7330
FAX：0187-62-7340

フリーダイヤル（お客様専用）0120-444-877

油断は大敵、食中毒

じめじめとした梅雨の時期、私たちににとっては辛い湿度ですが、カビや細菌達にとっては暮らしやすく、増殖にもってこいの季節です。そのため、たびたび食中毒が話題に上がる季節でもあります。高い湿度の中で体の代謝が滞り、老廃物を追い出したり有害物質に抵抗する力が低下している時期ですので、食中毒菌を寄せ付けない予防策が大切になります。

おにぎりが原因食品の4割を占め、その他お弁当、サンドウィッチ、ケーキ、和菓子など手作りの料理が原因食となることが多いです。



食中毒予防で最も大切なことは、「清潔」「迅速」「温度」という3つの原則です。家庭内でできる衛生管理と食品管理を心がけ食中毒を予防しましょう。



【清潔】(細菌をつけない)

手洗い - 調理前や調理中に手を洗うことはもちろんですが、途中で動物に触ったり、トイレに行ったり、おむつを交換したり、鼻をかんだりした後の手洗いも大切です。生の肉や魚介類に触れた後は石けんで手を洗ってから、次の調理にうつる習慣を心がけましょう。

調理器具 - 包丁、食器、ふきん、まな板、たわし、スポンジは使用後すぐに洗剤と流水でよく洗います。ふきん、まな板は漂白剤に1晩つけ込み、包丁、まな板、食器などは熱湯をかけ、たわしやスポンジは煮沸すると消毒効果があります。

【温度】(加熱と冷却)

加熱して調理する食品は十分に加熱しましょう。加熱を十分に行うことで、もし食中毒菌がいたとしても死滅させることができます。めやすは中心部の温度が75℃で1分以上加熱することです。

電子レンジを使う場合は、電子レンジ用の容器、ふたを使い調理時間に気をつけ、熱の伝わりにくい物は時々かき混ぜることも必要です。

温め直すときも十分に加熱します(目安温度は75℃以上)。味噌汁やスープは沸騰するまで加熱しましょう。



【迅速】(細菌を増やさない)

冷蔵、冷凍の必要な食品は持ち帰ったらすぐに冷蔵庫に入れましょう。しかし冷蔵庫や冷凍庫に詰めすぎないようにします(7割程度を目安にしてください)。

冷蔵庫-肉の汁が生野菜、果物、調理済の食品に付かないように注意しましょう。

冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫はマイナス15℃以下を目安に維持します。温度計を使って温度を計ると、より庫内温度の管理が正確になります。

冷凍食品などの凍結している食品を室温で解凍すると食中毒菌が増える場合があります。解凍には冷蔵庫の中や電子レンジが良いでしょう。

冷凍と解凍を繰り返すのは危険です。繰り返すと食中毒菌が増殖する危険があります。



食中毒菌を「付けない、増やさない、十分な加熱」を心がけ食中毒を防ぎましょう。特に6月から9月に多発しますが、一年を通じた予防方法の徹底が重要となっています。

恒例 社内登山



千畑町『真昼岳』山頂を目指し6月5日11:00から登りました!

総勢18名内女性3名(男勝り!?) 天気は晴れ(毎年天候には恵まれないはずなのに、なぜか、天気は晴れ...今回登山に参加できなかったメンバーに雨男がいたようです) 苦しいながらも、全員登りきりました。



おじさんになんか負けられません。余裕で勝ちます。



トップはもうここまで登ってます

1位は俺だ! 気合で頑張ります 景品は俺のものだ

1位目指してLet's GO(*_*)

大きな山を3つ越えると頂上ですが、中々大変でした。景色はとても綺麗で仙北平野が一望できます。鳥の鳴き声がよく聞こえます。



かなり急な山道を登っている途中。足が辛くなっているようにも見えますが...



そんな頃→

休憩長いぞ~ 速く登ってこい!



☆中間地点で休憩中☆ 実は一番遅れてるのに...



頂上に到着

また、新しい思い出ができました。



2位の細谷君 まだまだ登れそうな顔をしています。



登り終えてメンバーに更なる輪が生まれた瞬間

登った後の一杯

1位の三浦です。若手を押え勝利

あれ? 足が痛いかも



疲れて延びきってます



家庭菜園

～今年も大量収穫の予感～

畑作りも最盛期・枝豆・ゴボウ・トマト・スイカ等今年も植えました。カナヅチを鍬にかえて「エンヤコラサー」と頑張ります。収穫後の行事、社員全員でバーベキュー・鍋があるので楽しみです。



またまた登場
農園部長の村山です
奥羽の凄腕は俺のことだ

見た目は怖い？ですが
とても優しいです。
この日は早朝から
畑作業開始。
カモシカと遭遇

ご参考までに!!

スイカの育て方



家庭菜園でも人気のスイカは、発芽適温は 25～30℃。

☆育て方のポイント☆

- ・連作をしない
- ・植え付け後、スイカキャップをする
- ・有機肥料を十分に施すこと

なすの育て方

ナスは、咲いた花が必ず実になるので、初心者にもオススメです

☆育て方のポイント☆

- ・連作をしない
- ・早い定植はしないこと
- ・石灰を施しておく
- ・肥料切れしないように



サトイモ



枝豆

畑の囲いもこの通!



なんでも
やっちゃいます



カモシカが出てくる為



ネットをはり頑丈に作りました。
ネットの網は細かいのではなく、
目の大きい物を今回使いました。

早く大きくな～れ